

actu.fr

REPORTAGE. Dans ce lycée hôtelier du Havre, tout le monde vise le zéro déchet

Murielle Bouchard

6-7 minutes

Au lycée hôtelier Jules-Le-Cesne du Havre, l'équipe pédagogique et les élèves ont un objectif : le zéro déchet. Le développement durable est partout. Visite guidée.

Publié le 20 Sep 19 à 7:12



Au lycée Jules-Le-Cesne du Havre (Seine-Maritime), l'objectif c'est dans quelques mois ne plus avoir de déchets !

(©MB/76actu)

Des futurs cuisiniers, coiffeurs, mais aussi employés de pressing... Le **lycée des métiers Jules-Le-Cesne** accueille au **Havre (Seine-Maritime)**, près d'un millier d'élèves. Tous sont répartis dans des sections pour lesquelles les fournitures et matériels, mais aussi les consommations en énergie sont importantes. L'équipe pédagogique a retroussé ses manches il y a quelques années déjà et aujourd'hui, affiche fièrement son ambition : **zéro déchet !**

Lire aussi : [« Green beauté », une boutique de cosmétique 100 % bio ouvre au Havre](#)

Le gaspillage : une obsession !

Dans les cuisines du lycée hôtelier, au détour d'une explication d'un professeur, la chasse au gaspillage est toujours marquée. « Gardez bien les blancs, on s'en servira demain pour faire de la meringue », « les déchets, c'est au compost », « je ne veux voir aucun gaspi, vous récupérez tout ce que vous pouvez »...

Ici, les apprentis et les élèves sont « éduqués » au développement durable. « Dans l'équipe pédagogique, nous avons été quelques-uns à initier les bonnes habitudes et puis petit à petit tout le monde s'est pris au jeu », indique Sylvain Lemaître, directeur délégué aux formations professionnelles.

L'an dernier, ce sont même les élèves qui nous ont proposé une journée où seule la lumière du jour était autorisée dans les salles... Et ça a marché !

Lire aussi : [Gaspillage alimentaire. Originaires du Havre, elle lance Save Eat, une appli pour cuisiner les restes](#)

Les carcasses deviendront des fertilisants

Après avoir obtenu deux labels certifiant les efforts des lycéens, apprentis et personnels pour le développement durable, le lycée veut passer à une étape supérieure.

Aujourd'hui, le lycée paye encore 20 000 euros par an de coûts d'évacuation des déchets. Demain, nous voulons passer à zéro et pour cela, il faut que nous trouvions une solution pour les seuls restes que nous n'arrivons pas à valoriser malgré tous nos efforts : carcasses de bœuf, poisson...

La machine existe encore faut-il trouver les fonds. « J'ai bon espoir, sourit Sylvain Lemaître. Nous avons demandé une subvention à la Région, car le coût est de 50 000 euros. »

Les denrées consommées par le lycée en une année, issus uniquement d'un circuit court :

- 100 000 œufs ;
- 25 tonnes de fruits et légumes ;
- 6 tonnes de produits de la pêche ;
- 5 tonnes de viande et volaille ;
- 1 tonne et demi de beurre ;
- 1 tonne de crème.

Fièrement, Sylvain Lemaître montre un petit sachet : « Voilà ce que deviendront les déchets une fois traités par cette machine : des fertilisants ! Rien ne se perd... »

Lire aussi : [Nouveauté : au Havre, découvrez les paniers repas 100% véganes de la Cantine végétale](#)





Pour traiter, les seuls déchets qui ne le sont pas actuellement et les transformer en fertilisant, le directeur des formations professionnelles a commandé une machine et espère une aide de la Région Normandie. (©MB/76actu)

Le tri, la revalorisation... et les ruches !

À l'extérieur des cuisines, le composteur imposant. « Les élèves sont chargés de l'alimenter après les cours, mais les professeurs vérifient toujours. » Ici, pas de chichi...

Notre pelouse, effectivement, elle n'est pas parfaite, mais c'est fait exprès... C'est comme notre jardin.





Emmanuel Delmont, le chef pâtissier très impliqué dans la « chasse au gaspi » dans le lycée . (©MB/76actu)

Car non loin de là, les stars du lycée, ont besoin de calme et de fleurs. « Nous avons installé deux ruches. C'est notre troisième récolte cette année. Et nous avons reçu le prix du meilleur miel de Normandie devant 14 autres candidats. »

Là encore, les élèves sont mis à contribution, « pour l'entretien avec notre apiculteur, mais aussi pour la vente de notre miel qui rapporte au lycée. Ce sont les élèves du pôle commerce qui s'en chargent ».



Le miel du lycée Le-Cesne a reçu le prix de meilleur miel de Normandie en 2018. (©MB/76actu)

« Notre secret, c'est anticiper »

Des pistolets à ultrason proposés aux élèves de la section

pressing à la place des produits dangereux pour enlever les taches ; l'arrêt des sacs plastiques deux ans avant l'interdiction ; des produits écologiques pour les lave-vaisselles, cas unique en Normandie... Selon le directeur, « penser développement durable, c'est devenu un credo. Nous avons toujours voulu anticiper sur l'actualité ».

Autre exemple : en 2022, les barquettes en plastique dans lesquelles les aliments sont conditionnés, seront interdites.

D'ici quelques jours, nous proposerons à nos clients qui viennent acheter des plats à emporter au lycée, des barquettes en cellulose de canne à sucre, complètement compostables.

• **VIDÉO. Visite guidée du lycée Le-Cesne :**

Une ambition écologique au-delà du lycée

Développement durable et écologie ne sont pas uniquement évoqués et appliqués à l'intérieur du lycée. « Nous participons à de nombreux projets comme Boost your green dans lequel six pays européens sont impliqués. Les élèves se sont rencontrés pour savoir ce qui existe ailleurs et pourvoir appliquer les meilleures idées. »

Autre exemple de belle initiative liée au développement durable : le banquet citoyen. Il aura lieu le 28 septembre prochain. « Quarante élèves de notre lycée participeront avec le grand chef du Havre, Jean-Luc Tartarin à la préparation d'un grand repas pour 300 personnes et tous les produits utilisés seront issus de la Banque alimentaire », parce que le développement durable et la solidarité « sont intimement liés », conclut Sylvain Lemaître.

Lire aussi : [Le DJ Martin Solveig bientôt de retour au Havre pour un grand concert gratuit](#)